

TERROIRS DE CŒUR

CŒUR DE NATURE

BRUT

Le retour à l'essentiel



Disponible en :
bouteille 75cl



Élaboration

- **Assemblage** : majorité de Pinot Noir (Côte des Bar) issu de parcelles certifiées biologiques
- **Vins de réserve** : 20 % à 30 %
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox
- **Fermentation malolactique** : 100 %
- **Dégorgement** : 3 mois minimum avant la commercialisation
- **Dosage** : BRUT 5g/L (+/- 1g)

Dégustation

Un nez très frais, rappelant les biscuits.
Belle maturité, avec des arômes de bergamote, d'abricots secs et de fleurs séchées.
Une attaque en bouche tonique et légèrement saline.

Un vin croquant, friand, rappelant la chair bien mûre comme la poire d'Anjou et la mandarine, avec des notes de fleurs blanches.
Une finale tout en fraîcheur et très salivante.

Arômes clés : abricot sec, bergamote

Sensations : fruité, biscuit, fruits secs, riche

Accords : oie farcie, ris de veau, foie gras, Saint Jacques, joue de lotte, bar, turbot en croûte de sel, fromage Chaource, chocolat ganache citron, chocolat demi amer

Conseil : servir à 8-10°C

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR
+33.(0)3.25.38.30.65
contact@champagne-devaux.fr

CŒUR DE NATURE
Récompenses 2021

90
/100

GILBERT & GAILLARD

17
/20

LE POINT

Nos engagements

- 🌱 Viticulture durable en Champagne
- 📅 Vignes âgées de 15 ans minimum
- 🍇 Premier jus de presse
- 🍷 Dosage en soufre minimisé (jetting)
- ✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001



Étui

Coffret une bouteille et 2 flûtes

